

SEN PEIXE

FEBREIRO 2022

	LUNS 31/01/2022	MARTES 01/02/2022	MÉRCORES 02/02/2022	XOVES 03/02/2022	VENRES 04/02/2022
Semana 1		POTAXE DE GARAVANZOS ECOLOXICOS CON CHOURIZO XAMÓN ASADO EN SALS ARROZ BRANCO FROITA	TALLARINS A NAPOLITANA ESTUFADO DE PORCO CON PATACAS E VERDURAS FROITA	FABAS VEXETAIS TENREIRA ASADA BROCOLI CON CENORIA IOGUR	CREMA DE VERDURAS TORTILLA DE CABACIÑA TOMATE NATURAL FROITA
Semana 2	07/02/2022	08/02/2022	09/02/2022	10/02/2022	11/02/2022
	CAZUELA DE VERDURAS CON FIDEOS TENREIRA ASADA EN SALS PATACA COCIDA IOGUR	LENTELLAS ESTUFADAS LOMBO ADUBADO O FORNO ENSALADA DE LEITUGA, MILLO E ESPARRAGOS FROITA	CREMA CAMPEIRA POLO O CHILINDRON ARROZ BRANCO FROITA	FABAS ESTUFADAS TORTILLA FRANCESA PATACA O VAPOR IOGUR ECOLÓXICO	SOPA MARAVILLA CON CABAZA E CENORIA ASADO DE TENREIRA EN SALS DE CENORIAS CON PATACAS FROITA
Semana 3	14/02/2022	15/02/2022	16/02/2022	17/02/2022	18/02/2022
	GARAVANZOS CON VERDURAS TORTILLA FRANCESA FIDEOS IOGUR	ESPAGUETTIS CON TOMATE ESTUFADO DE PORCO CON XARDINEIRA FROITA	LENTELLAS A CASEIRA XAMON ASADO LEITUGA E TOMATE FROITA	XUDIAS CON ALLADA PAELLA DE PAVO CON VERDURAS IOGUR	CREMA DE BROCOLI E CENORIA TORTILLA DE PATACA ENSALADA DE LEITUGA E MILLO FROITA
Semana 4	21/02/2022	22/02/2022	23/02/2022	24/02/2022	25/02/2022
	CREMA DE COLIFLOR E MAZÁ BOLOÑESA VEXETAL CON MACARRONS INTEGRAIS FROITA	FABADA TENREIRA ASADA EN SALS PATACA COCIDA IOGUR	SOPA DE VERDURAS ALBONDIGAS EN SALS DE TOMATE PURE DE CENORIA FROITA	CREMA DE CABACIÑA TORTILLA FRANCESA PATACA COCIDA IOGUR	SOPA DE COCIDO COCIDO FLOR DE ENTROIDO

Garante que estos menús foron planificados segundo os principios dietético-nutricionais establecidos pola OMS (Organización Mundial da Saúde) en alimentación escolar e van ser elaborados con materias primas de 1ª calidade. Se desexas consultar o menú online visita: www.anumeservicios.com



Revisado: Inés Barciela Cabaleiro
Técnico Superior en Dietética y Nutrición
DNI.: 53172340 C

Inés Barciela Cabaleiro